

# mojama beach



*#chiringuitoconalma*



@mojamabeach



mojama beach

# BEACH FOOD

” *“El street food playero: bocados rápidos, sabrosos y sin reglas, para compartir (o no), con las manos en la mesa y los pies en la arena.”*

## GILDAS SOBRE RUEDAS

*Tres gildas clásicas de aceituna, anchoas y piparra sobre una patatas chips bien playeras.*

7,50

## MENOS DRAMA Y MÁS MOJAMA

*Mojama de atún rojo salvaje de almadraba con almendras y AOVE*

15



## ENSALADILLA GAMBERRA

*Creмосa, con gambas y crujiente de maíz con guindilla que pica... pero gusta. Como los amores de verano.*

12

## CROQUETAS DE CHIPIRONES EN SU TINTA

*Oscuras, melosas y con ganas de liarla.*

13

## BOMBA DE CARRILLADA

*Dúo de miniburgers brutales con alma de guiso.  
Dos bocados de carrillada guisada a fuego lento, metida en pan brioche mini con nuestra mayo secreta Cádiz en esteroides.*

12

## DELICIAS DE POLLO

*Pechuga de pollo en adobo, acompañados con nuestra salsa de kimchi.*

14

## NACHOS DE PISTO CON HUEVO

*“Nachos crujientes, pisto casero, crema de queso payoyo y huevo frito (sí, de Gallinas y Cobardes).”*

16

## CROQUETAS DE JAMÓN

*Con jamón auténtico y cremosidad interior cuántica.*

12





## VERDURAS CON ARTE

*Ni carne, ni pescado. Pero con más gracia que un tanguillo.*

### HUMUS DE ZANAHORIAS ALIÑADAS

*Veganismo 100% andaluz.*

12

### ENSALADA 3 TOMATES

*Tres tipos de tomate, de Conil, secos y Cherrys, aceitunas negras y cebolla morada.”*

14

## ATÚN AL DESNUDO

*Rojo, salvaje, de almadraba y al desnudo. Aquí no hay trampas ni fuego: solo sabor en estado puro.”*

### AJO COCO

*Dados de atún rojo salvaje de almadraba y uvas rebanadas sobre ajo blanco de coco.*

19

### CEVICHE ATREVIDO

*Nuestro clásico ceviche de atún rojo salvaje de almadraba con mango y crema fría de aguacate*

22

### TARTAR

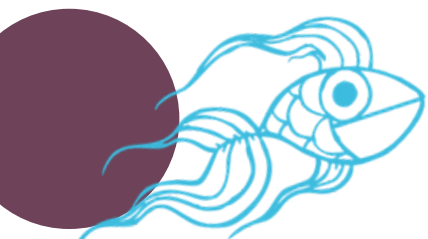
*Tartar de atún rojo salvaje de almadraba con papaya, cebollino y un toque de habanero.*

23



# FRITO Y REBELDE

*Crujiente, dorado y sin reglas. Si no deja mancha en el papelón, no es pescaíto frito.*



## TORTILLITAS DE CAMARONES

*Libres de dopamina y pamplinas.*

*Unidad*

**3**

## CHOCOS

*Con alioli de su tinta.*

**15**

## BOQUERONES

*Con sal de limón.*

*Pequeños, valientes y crujientes hasta la espina.*

**14**

## CAZÓN EN ADOBO

*Clásico sin complejos.*

*El de toda la vida, pero más feliz que nunca.*

**14**

## SURTIDO DE PESCAÍTO

*Chocos, cazón y boquerones.*

*Compartir es Vivir.*

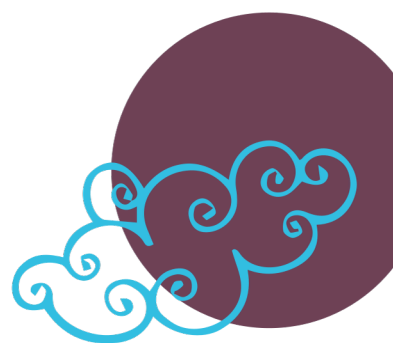
**16**

## FISH & CHIPS

*Gallo frito con patatas y mayo de cilantro.*

*El fish & chips que pidió la nacionalidad andaluza.*

**15**





# BARBATE EN LLAMAS

*“Pescados con personalidad, directo del mar al plato, sin atajos ni disfraces.”*

## ATÚN CON HUEVOS

*Solomillo de atún rojo salvaje de almadraba, patatas fritas y huevos de G&C.  
Un plato serio con nombre gamberro. Solo para valientes con hambre.*


25

## ALBÓNDIGAS DE CHOCO

*Caseras, con gambas, patatas fritas y salsa marinera.  
Cucharón y pan obligatorios.*

18

## ATÚN SIN HUEVOS

*Tarantelo de atún rojo salvaje plancha acompañado solo de una piriñaca honesta y un alioli de  para ~~quien necesite~~ compañía. Porque no todos los platos necesitan un huevo para tener presencia.*

23

## FRUTI DI MARE GADITANO

*Tagliatelles de pasta fresca con salsa de carabineros, sepia y gambones.*

19

# INSTINTO CÁRNICO

*“Carne en su punto y sin remordimientos. Aquí el hambre manda.”*

## HAMBURGUESA DE CHULETA DE VACA MADURADA

*200 gr de hamburguesa a la parrilla en pan brioche con queso cheddar, salsa buffalo y lechuga fresca.*

18

## BLACK ANGUS

*250g de carne americana a la parrilla sin mal rollo ni aranceles.*

26

## PLUMA DE CERDO IBÉRICO

*A la parrilla con sus patatas fritas y chimichurri a la gaditana.*

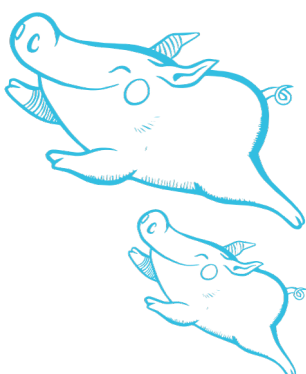
23

## ABANICO IBÉRICO A BAJA TEMPERATURA

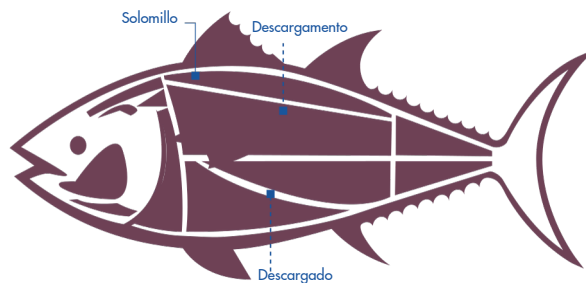
*Con patatas y mojo verde.*

22

Servicio de pan 2€ por persona  
Precios con 10% de IVA incluidos



# Nuestro Atún Rojo Salvaje de Almadraba



Gadira es nuestro único proveedor de atún rojo salvaje. Atún que proviene de la Almadraba de Cádiz y ha sido capturado según el método sostenible de la Almadraba.

## PREVENCIÓN DE ANISAKIS

Todo el pescado que se va a consumir crudo, semicrudo o marinado, en Mojama Beach, es congelado a una temperatura igual o inferior a  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  durante al menos 24 horas, según establece el REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por Anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades